

“El placer de la mesa es exclusivo de la especie humana;
supone cuidados anteriores en preparar los manjares,
elegir sitio y reunir invitados”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Así, en este lugar elegido por ustedes, hemos preparado

PARA COMENZAR

Ensalada de otoño

Crema de acelgas de Viladecans, pan crujiente y flor de ajo

Flan de puerro ecológico, huevo de codorniz y rábano

Berenjena asada con burrata de la Puglia

Espinacas a la catalana

24 €

SEGUIMOS CON PESCADOS

Sashimi de atún Balfegó con judía tierna

Corvina salvaje al horno con espárragos y texturas de zanahoria

Lubina salvaje a la sal (2 pax)

Rodaballo al horno con patata y cebolla (2 pax)

Lenguado a la meunière (2 pax)

40 €/pax

Y TAMBIÉN ARROCES

Arroz de cigalas

Arroz de setas y butifarras

Arroz meloso de mejillones

36 €

○ CARNES

Steak tartare

Pierna de cabrito lechal

Faisán de caza con hinojo y col (2 pax)

Pichón salvaje rustido

Solomillo de vaca con salsa de foie

38 €

HOY SUGERIMOS

Calamarcito relleno de setas de temporada y butifarra

Taco de merluza del Cantábrico con pimiento de cristal

Merluza en salsa verde con almejas gallegas

Carpaccio de buey con parmesano y rúcula

Solomillo de ciervo con setas de temporada

Setas de temporada

36 €

Y PARA TERMINAR

Carro de quesos

18 €

Flan de yema Bernadó

Coulant de chocolate y sorbete mandarina

Tartaleta de pera al chardonnay con helado de canela

Mousse de castaña con frambuesa y helado de chocolate blanco

14 €